

Panfette ai cereali

Pane morbido



Con una nuova veste grafica che racchiude la stessa ricetta di sempre, il **Panfette ai cereali** combina la praticità del pane apri e mangia con le proprietà nutrizionali dei **5 cereali**: riso, mais, grano saraceno, teff e quinoa, per una consistenza morbida da gusto deciso.

Senza glutine, naturalmente senza lattosio e senza proteine del latte, garantito e certificato Lfree.

Disponibile anche nella confezione multipack da 4 monoporzioni.

[Vai alla confezione multipack >](#)



Senza Amido di Frumento



Senza latte



Senza uova



No OGM



No Grassi idrogenati



No Conservanti

- Morbido apri e gusta
- Pratica monoporzione da 2 fette
- Naturalmente privo di lattosio certificato Lfree
- Ai 5 cereali: mais, riso, grano saraceno, teff, quinoa
- Fonte di fibre

Ingredienti

Acqua, amido di mais, farina di grano saraceno 6,4%, farina di riso, olio di semi di girasole, destrosio, farina di mais 2,5%, farina di teff 2,5%, farina di quinoa 2,5%, olio extra vergine d'oliva 2,4%, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, fibre di psyllium, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan; proteine di patata, proteine di pisello, sale, lievito, aromi. Può contenere tracce di lupini, senape e soia. Trattato in superficie con alcool etilico.

Valori nutrizionali medi

Valore per 100g

Valore Energetico	(Kcal) 259
	(KJ) 1065
Carboidrati	(g) 37,2
- di cui zuccheri	(g) 4,4
Grassi	(g) 8,8
- di cui saturi	(g) 1,8
Fibre	(g) 3,9
Proteine	(g) 4,5
Sale	(g) 1,23